

Formularz cenowy na realizację zadania nr 1 – dostawy mięsa i produktów wędliniarskich (kod CPV: 15100000-0)

Lp.	Nazwa artykułu	J.M.	Ilość	Cena jedn.brutto w zł	Wartość brutto w zł (iloczyn kolumny 4 i 5)	Uwagi
1	2	3	4	5	8	11
1	Antrykot wołowy, świeży, pokrojony na kawałki 1 kg	kg	8		0,00	
2	Boczek surowy, świeży o barwie jasnoróżowej. Powierzchnia czysta nie zakrwawiona. Nie dopuszcza się oślizłości i nalotu	kg	7		0,00	
3	Ćwiartka z kurczaka z kością, surowe, świeże, o terminie przydatności min. 3 dni	kg	40		0,00	
4	Filet z piersi indyka, surowy, świeży, niemrożony, zawartość tłuszczu nie więcej niż 10%, bez skóry i kości, barwa od jasno różowej do różowej. Termin ważności nie krótszy niż 3 dni	kg	30		0,00	
5	Filet z piersi kurczaka, pojedynczy, surowy, świeży, niemrożony, zawartość tłuszczu nie więcej niż 10%, bez skóry i kości, barwa od jasno różowej do różowej. Termin ważności nie krótszy niż 3 dni	kg	70		0,00	
6	Kabanosy wieprzowe zawartość mięsa min 90%, nie więcej niż 10g/ 100g	kg	15		0,00	
7	Karkówka wieprzowa, bez kości, surowa, świeża z młodych półtuszy wieprzowych, nie pakowana o terminie przydatności min. 3 dni	kg	25		0,00	
8	Kiełbasa krakowska sucha o zawartości mięsa min.80%, krojona w plastry	kg	1		0,00	
9	Kiełbasa śląska, średniorozdrobniona, wędzona, parzona, – w osłonce naturalnej, zawartość mięsa wieprzowego min 90%, wyczuwalny smak i zapach mięsa	kg	15		0,00	
10	Kiełbasa żywiecka, świeża, o zawartości mięsa min 80%	kg	1		0,00	
11	Kiełbaski białe, grillowe, średniorozdrobniona – w osłonce naturalnej, zawartość mięsa wieprzowego min 70%, wyczuwalny smak i zapach mięsa	kg	14		0,00	
12	Kiełbaski drobiowe, parzone, w osłonce naturalnej, min 90% mięsa, świeże	kg	15		0,00	
13	Kiełbaski frankfurterki wieprzowe w naturalnej osłonce, zawartości mięsa min.80%	kg	18		0,00	
14	Kości wędzone ze schabu, świeże, pochodzące z rozbioru młodych tusz wieprzowych. Świeże, powierzchnia czysta nie zakrwawiona. Nie dopuszcza się oślizłości i nalotu pleśni.	kg	10		0,00	
15	Kości ze schabu, świeże, pochodzące z rozbioru młodych tusz wieprzowych. Świeże o barwie jasnoróżowej. Powierzchnia czysta nie zakrwawiona. Nie dopuszcza się oślizłości i nalotu pleśni.	kg	50		0,00	
16	Łopátka wieprzowa na pieczeń, odtłuszczona, odbłoniona, poj.kawałki 2-3 kg, świeża, bez kości i skóry, surowa z młodych półtuszy wieprzowych, nie pakowana o terminie przydatności min. 3 dni	kg	25		0,00	

17	Mięso cielęce, świeże, bez kości o terminie przydatności min. 3 dni	kg	10		0,00	
18	Mięso mielone, surowe, z łopatki wieprzowej bez zawartości skór i słoniny bez kości, surowa, świeża z młodych półtuszy wieprzowych, nie pakowana o terminie przydatności min. 3 dni	kg	60		0,00	
19	Mięso wołowe, extra, surowe, świeże. Min. kawałki 2-3kg, bez kości, surowa, świeża z młodych tuszy wołowych, nie pakowana o terminie przydatności min. 3 dni	kg	18		0,00	
20	Parówki delikatesowe, wieprzowe (hot-dog), o zawartości mięsa min.65% w osłonce poliamidowej, bez widocznych oznak tłuszczu, wyczuwalny zapach mięsa, nie mogą zawierać MOM-u (mięso oddzielone mechanicznie)	kg	6		0,00	
21	Polędwica drobiowa, o zawartości mięsa min 90%, parzona	kg	2		0,00	
22	Polędwiczki wieprzowe, świeże o terminie przydatności min. 3 dni	kg	8		0,00	
23	Porcje rosołowe z kurczaka ze skrzydełkami, świeże	kg	70		0,00	
24	Rosbeft wołowy, świeży, pokrojony na kawałki 1 kg	kg	8		0,00	
25	Schab w ziołach, świeży, o zawartości mięsa min 80%	kg	2		0,00	
26	Schab wieprzowy bez kości, surowy, świeży z młodych półtuszy wieprzowych, nie pakowany o terminie przydatności min. 3 dni	kg	40		0,00	
27	Skrzydła z kurczaka, świeże	kg	60		0,00	
28	Skrzydło z indyka, świeże, niemrożone	kg	40		0,00	
29	Szynka dębicka, świeża, o zawartości mięsa min 80%	kg	1		0,00	
30	Szynka filet z indyka, wędzony, świeży, o zawartości mięsa min 90%	kg	2		0,00	
31	Szynka polędwica cygańska o zawartości mięsa min 80%, wędzona	kg	1		0,00	
32	Szynka wieprzowa konserwowa o zawartości mięsa min 85%, krojona w plastry	kg	2		0,00	
33	Szynka wieprzowa, kulka, świeża bez kości, surowa, poj.kawałki min. 2 kg, bez kości, surowa, świeża z młodych półtuszy wieprzowych, nie pakowana o terminie przydatności min. 3 dni	kg	50		0,00	
34	Szynka z czosnkiem, o zawartości mięsa min 85%	kg	1		0,00	
35	Udziec z indyka z kością, świeży, z młodych tuszy indyka, niemrożony	kg	30		0,00	
36	Winerki wieprzowe, parzone, mięso min.90%, w naturalnej osłonce	kg	18		0,00	
	Razem:	-	-	-	0,00	

Podane gramatury stanowią wagę netto. Dostarczone towary muszą być świeże oraz odpowiadać wymogom określonych odrębnymi przepisami. Na dostarczone towary Wykonawca jest obowiązany posiadać wymagane, odrębnymi przepisami, badania i atesty, których okazania może zażądać Zamawiający. Dostawy w ramach zadania nr 1 będą realizowane na podstawie zapotrzebowania, sporządzonego przez Zamawiającego na cały miesiąc. Zapotrzebowanie określi asortyment i ilość towaru przewidywanego do dostawy w danym miesiącu. Dostawy konkretnych towarów będą realizowane raz w tygodniu (wtorek – do godz.8.00) w ilości wykazanej w szczegółowej specyfikacji przekazanej Wykonawcy przez Zamawiającego co najmniej z dwudniowym wyprzedzeniem.

Oświadczam, że oferowane przeze mnie artykuły spożywcze spełniają wymagania zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o Bezpieczeństwie Żywności i Żywienia (Dz. U. z 2015 poz. 594 z późn. zm.)

/podpis i pieczętka Wykonawcy/